

Gratins und Aufläufe

Im Gegensatz zu Aufläufen soufflieren Gratins nicht, werden aber ebenfalls in Auflaufformen gebacken. Mit Blattsalat ergeben sie köstliche Hauptmahlzeiten, können jedoch auch als Beilage zu kurzgebratenen oder gegrillten Fisch- und Fleischgerichten serviert werden.

Darauf kommt's an

- Zum Backen verwenden Sie am besten hitzebeständige, ovale oder rechteckige Auflaufformen aus Porzellan (Plat russe), feuerfestem Glas, Bratenpfannen aus Gusseisen, Edelstahl oder Email.
- Bestreichen Sie die Formen – wenn nicht anders angegeben – mit weicher Butter und streuen Sie sie mit Semmelbröseln aus.
- Aufläufe lassen sich gut auf Vorrat backen und im Mikrowellenherd aufwärmen.



Mediterrane Gemüsemarmorata

ZUTATEN

3 Paprikaschoten, gelb
3 Paprikaschoten, rot
6 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer, gemahlen
Thymian
300 g Melanzani
300 g Zucchini
Öl zum Ausstreichen
1 Bund Basilikum
4 EL Parmesan, gerieben, zum Bestreuen

VORBEREITUNG

1. Backrohr auf 180 °C erhitzen. Paprikaschoten mit Öl bestreichen, auf ein Backblech legen, unter öfterem Wenden backen, bis sich die Haut abziehen lässt (ca. 15 Minuten).
2. Haut abziehen, Stiele und Kerngehäuse entfernen, Paprika vierteln, mit Salz, Pfeffer und Thymian beidseitig würzen.
3. Melanzani und Zucchini waschen, abtrocknen, Stielansätze abschneiden, ungeschält der Länge nach in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
4. Öl in einer flachen Pfanne erhitzen, Melanzani- und Zucchinischeiben beidseitig anbraten, auf ein Backblech legen, beidseitig mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

SO WIRD'S GEMACHT

1. Eine Terrinen- oder Kuchenform mit Öl auspinseln. Schichtweise Paprika, Melanzani und Zucchini in die Form füllen. Dazwischen gezupfte Basilikumblätter einlegen.
 2. Gemüsemarmorata im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten backen.
 3. Aus dem Rohr nehmen, 10 Minuten rasten lassen, stürzen und in dicke Scheiben schneiden, mit Parmesan bestreuen.
- Backen: 2. Schiene von unten, 220 °C Ober-/Unterhitze

TIPPS

- Dieses Gericht eignet sich als Vorspeise, aber auch als Beilage zu gegrilltem Fisch, Garnelen, Lammkoteletts oder Steaks.
- Das Gemüse kann auch in Portionsförmchen geschichtet, gebacken und gestürzt werden. Diese Zubereitungsart ist besonders für die Verwendung als Beilage geeignet.



Lachsfilet im Blätterteigmantel

ZUTATEN

250g Zanderfilet, ohne Haut
8–10 Basilikumblätter
80g Pinienkerne
Öl zum Bestreichen
0,2l Schlagobers
400g Lachsfilet, ohne Haut
Salz
250 g Blätterteig, tiefgekühlt
Mehl, glatt, zum Bestauben
1 Dotter zum Bestreichen

VORBEREITUNG

1. Zanderfilet klein schneiden, kühlen.
2. Basilikumblätter von den Stielen zupfen, grob schneiden.
3. Pinienkerne rösten.
4. Backblech leicht mit Öl bestreichen.
5. Blätterteig, Arbeitsfläche und Rollholz mit Mehl bestäuben, Teig ca. 3 mm stark rechteckig ausrollen.

SO WIRD'S GEMACHT



1. Zander und Basilikum im Kleinschneider mit kaltem Obers zu einer streichfähigen, glatten Farce mixen. Pinienkerne unterrühren.



2. Farce in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen. Lachsfilet an allen Seiten kräftig salzen.



3. Farce am unteren Ende des Blätterteigs in Größe des Lachsfilets in nebeneinander liegenden Streifen aufspritzen.



4. Farce gleichmäßig mit einer Palette auf dem Teig verstreichen.



5. Lachsfilet daraufsetzen, restliche Farce aufspritzen, verstreichen.



6. Kleineren Teigteil an die Farce andrücken, mit Dotter bestreichen.



7. Lachsfilet mit dem großen Teil des Teiges umhüllen (darüberschlagen), Teigpaket mit den Handflächen glätten.



8. Enden verschließen. Teig mit Dotter bestreichen, im vorgeheizten Rohr backen.

Backen: 2. Schiene von unten, 10–12 Minuten bei 220 °C Umluft,
dann Temperaturregler auf 0 stellen und Backrohrtüre halb öffnen,
ca. 8 Minuten nachbacken
Backdauer: insgesamt ca. 18–20 Minuten

TIPPS

- Am besten verwenden Sie Lachs-Mittelstück ohne Bauchlappen.
- Für festliche Anlässe verdoppeln Sie die Menge der Zutaten und gestalten den in Blätterteig eingeschlagenen Lachs fischförmig und versehen ihn mit Schuppen und Flossen.



Soufflés

Basis für süße Soufflés ist in der Regel eine mit Dotter, Eischnee, Kristallzucker und Aromastoffen kombinierte Béchamelsauce. Saucen und andere Garnierungen reicht man gesondert zu den meist portionsweise gebackenen luftigen Köstlichkeiten.

Darauf kommt's an

- Befüllen Sie die Formen mit einem Dressiersack ohne Tülle oder mit einem Esslöffel bis knapp unter den Rand (ca. 1 cm).
- Für das Wasserbad legen Sie Backtrennpapier in eine Wannenförm, damit das Wasser nicht zu kochen beginnt, und befüllen sie ca. 2 cm hoch mit kochendem Wasser.
- Soufflés sollen nach dem Backen innen eine noch leicht cremige Konsistenz aufweisen.
- Servieren Sie Soufflés so rasch wie möglich, da sie schnell an Luftigkeit und Volumen verlieren.



Vanillesoufflé (Grundrezept)

ZUTATEN

für 10–12 Portionen

Butter zum Ausstreichen
Feinkristallzucker zum Ausstreuen
 $\frac{3}{8}$ l Milch
1 EL Vanillezucker
Salz
50 g Butter
50 g Mehl, glatt
5 Dotter
6 Eiweiß
110 g Kristallzucker
Staubzucker zum Bestreuen

VORBEREITUNG

1. Souffléformen mit weicher Butter ausstreichen, mit Feinkristallzucker ausstreuen.
2. Für das Wasserbad Wasser aufkochen.
3. Wannenboden mit Küchenkrepp auslegen.
4. Backrohr rechtzeitig vorheizen.

SO WIRD'S GEMACHT



1. Milch mit Vanillezucker und 1 Prise Salz aufkochen.



2. Butter erhitzen, Mehl einrühren, mit Milch aufgießen und rühren, bis sich die Masse vom Geschirr löst; überkühlen lassen.



3. Dotter nach und nach mit einem Schneebesen zügig einrühren.



4. Eiweiß mit 1 Prise Salz und dem Kristallzucker zu cremig-steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben.



5. Soufflémasse mit einem Dressiersack ohne Tülle in die vorbereiteten Formen einspritzen.



6. Formen mit etwas Abstand in das heiße Wasserbad stellen, backen, Soufflés mit Staubzucker bestreuen.

Backen: im Wasserbad auf
2. Schiene von unten, 200 °C
Ober-/Unterhitze
Backdauer: 20 Minuten